



## Canederli in brodo

[Del 18/10/2003 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Minestre & zuppe](#)]

**Ingredienti: 4 persone: 200 gr di pane raffermo, 1 uovo piccolo, 1 dl di latte scremato, 100 gr di Speck sgrassato, 1 cipolla piccola, 5 gr di burro, 25 gr di farina, qualche stelo di erba cipollina, sale, pepe, 7 dl di brodo di carne sgrassato.**

Taglia il pane a dadini e trasferiscili in una ciotola. Sbatti l'uovo intero con il latte, unisci sale e pepe e versa sul pane. Lascia riposare per 20 minuti e schiaccia di tanto in tanto con una forchetta. Sminuzza la cipolla e taglia lo Speck a dadini minuscoli dopo aver scartato ogni traccia di grasso. Scalda il burro in un padellino a fuoco basso e fai appassire assieme la cipolla e lo Speck per circa 5 minuti. Strizza il pane e rimettilo in una ciotola assieme al trito di cipolla e Speck. Unisci l'erba cipollina sminuzzata e la farina e aggiusta eventualmente di sale e pepe. Lavora bene con la forchetta e forma delle palline grosse come noci (i canederli sono normalmente molto più grossi, ma in questo modo cuociono più in fretta). Scalda il brodo e salalo leggermente. Tuffaci i canederli e lasciali cuocere finchè risalgono alla superficie. Lasciali ancora nel brodo per qualche minuto e servite ben caldo.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]